

PIZZA CON BASE DE TORTILLA DE ESPAGUETIS Y ENSALADA



INGREDIENTES(PARA 4 PERS):

100 gr ESPAGUETIS (BAJOS PROT.)
250 ml SUCEDÁNEO DE LECHE
150 gr HARINA (BAJA PROT.)
1 CEBOLLA
200 gr QUESO RALLADO (BAJO PROT.)
150 g CHORIZO PATATERO EXTREMEÑO
100gr SALSA DE TOMATE FRITO
4 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
½ CUCHARADA SOPERA DE LEVADURA
ROYAL
VARIAS HOJAS DE ALBAHACA FRESCA
TIPO ROMANA
SAL Y COLORANTE ALIMENTARIO

RECETA:

COCER LOS ESPAGUETIS, EN ABUNDANTE AGUA CON SAL, ESCURRIR Y RESERVAR.
PICAR LA CEBOLLA EN JULIANA FINA, SOFREIRLA EN 2 CUCHARADAS DE ACEITE, HASTA QUE ESTÉ TRANSPARENTE. AGREGAR LOS ESPAGUETIS, Y REHOGAR TODO JUNTO.
MEZCLAR EL SUCEDÁNEO DE LECHE, LA HARINA, UNA PIZCA DE COLORANTE, ½ CUCHARADA DE LEVADURA, LA ALBAHACA PICADA, Y LA SAL; HASTA OBTENER UN BATIDO HOMOGÉNEO.
JUNTAR ESA MEZCLA, CON LOS ESPAGUETIS.
CUAJAR 4 TORTILLAS FINAS EN UNA SARTÉN ANTIADHERENTE, CON EL RESTO DEL ACEITE.
COLOCARLAS EN UNA PLACA DE HORNO FORRADA CON PAPEL DE HORNO; REPARTIR EN CADA UNA,
LA SALSA DE TOMATE, UNAS RODAJAS FINAS DE CHORIZO PATATERO, Y EL QUESO RALLADO.
GRATINAR, HASTA QUE EL QUESO SE FUNDA, Y SERVIR.
HACER UNA ENSALADA VARIADA, Y SERVIRLA CON LA PIZZA.